

KARELIA-AMMATTIKORKEAKOULU  
Viestinnän koulutusohjelma

Noora Nevalainen

Keitraaja työryhmän jäsenenä pitkän elokuvan tuotannossa

Opinnäytetyö  
Marraskuu 2013



**OPINNÄYTETYÖ**  
**Marraskuu 2013**  
**Viestinnän koulutusohjelma**  
Länsikatu 15  
80110 JOENSUU  
p. (013) 260 600 p, (013) 260 6906

Tekijä  
Noora Nevalainen

Nimi

Keitraaja työryhmän jäsenenä pitkän elokuvan tuotannossa

Tiivistelmä

Elokuvakeitraus on tutkimaton elokuva-alan työtehtävä. Tämä opinnäytetyö tutkii keitraajan roolia työryhmän jäsenenä pitkän elokuvan tuotannossa. Pääpaino työssä on, että lämmin ruoka valmistetaan ulkopuolisessa yrityksessä ja keitraajat tekevät kaiken muun tarjottavan. Tavoitteeni on nostaa keitraus puheenaiheeksi.

Opinnäytetyötäni varten selvitin kyselyllä elokuva-alalla työskenteleviltä heidän näkemyksiään keitrauksen nykytilasta. Tutkin keitrausta perehtymällä kirjallisuuteen ja muuhun kirjoitettuun aineistoon. Työssä pääpaino on kirjoittajan omien kokemusten reflektimisessa.

Opinnäytetyön tuloksena ilmeni, että keitraajan työ on vaativaa ja työlästä. Keitrauksessa on vielä paljon kehitettävää. Keitraus on usein osa-alue, josta tuotantoyhtiöt säästävät rahaa. Keitrauksen tärkeydestä puhutaan, mutta sen parantamisen eteen tehdään vähän työtä. Kuvauksissa toimivat henkilöt ovat usein viestinnän opiskelijoita, vaikka heillä ei ole ravitsemisalan koulutusta.

Kieli  
suomi

Sivuja	38
Liitteet	2
Liitesivumäärä	2

Asiasanat  
Elokuvakeitraus, keitraus ja catering



## THESIS

November 2013

**Degree Programme in Communication**

Länsikatu 15

FI 80110 JOENSUU

FINLAND

Tel. 358-13-260 600

Author

Noora Nevalainen

Title

Caterer as a Member of the Working Group in a Movie production

### Abstract

Movie catering is an unexamined. The purpose of this thesis is to examine the role of a catering person as a working group member in a movie production. The main focus of the work is to examine the tasks so, that the warm food is made by a restaurant and catering workers make the rest of the catering. My goal is also to raise catering as a topic of discussion.

For this thesis, I interviewed people who are working in the film industry and I tried to find out their views about the current state of movie catering. The thesis is also based on source literature and other written materials. The emphasis in the thesis is in the author's experiences and reflections.

The thesis indicates, that the work of a movie caterer is demanding and laborious. Because movie catering is an unexamined task, there is much room for improvement. Production companies often save money from catering and this needs to be addressed. There is much talk about movie catering and that catering is a very important part of movie making, but there is not enough work done to improve it. I also found out, that catering workers are usually trainees and also often communication students, even though they do not have a catering education.

Language

Finnish

Pages

38

Appendices

2

Pages of Appendices

2

Movie catering, catering and craft service.

## Sisältö

1	Johdanto .....	5
2	Opinnäytetyön tietoperusta .....	6
2.1	Viitekehys.....	6
2.2	Aineisto ja materiaali .....	7
2.3	Käsitteet.....	8
3	Keitrauksen järjestäminen .....	10
3.1	Keitrauksen historia.....	10
3.2	Keitrauksen eri muodot.....	10
3.3	Keitraajan palkkaaminen.....	12
3.4	Keitraajan tehtävät esituotannossa.....	14
4	Keitraukseen vaikuttavat tekijät .....	16
4.1	Keitrusbudjetti .....	16
4.2	Erikoisruokavalioiden vaikutus.....	21
4.3	Yökuvaukset ja sokerikoukutus.....	22
4.4	Keitraajan yhteistyökumppanit.....	23
5	Keitraajan tehtävät kuvauksissa .....	25
6	Keitrusolosuhteet.....	28
6.1	Kuvausolosuhteiden vaikutus keitraukseen.....	28
6.2	Keitrus studiossa.....	29
6.3	Keitrus lokaatiossa.....	30
7	Tulokset.....	32
8	Pohdinta .....	33
	Lähdeluettelo .....	37

## Liitteet

Liite 1	Keitraajana työskennelleiden kyselyn kysymykset
Liite 2	Tuotantotehtävissä työskentelevien kyselyn kysymykset

## 1 Johdanto

Opinnäytetyössä tutkin elokuvakeittraajan työnkuva pitkän elokuvan kuvauksissa. Selvitän, millä tavalla tuotantoyhtiö voi järjestää keitrauksen. Otan selvää siitä, kuinka keittraaja selviää muuttuvissa kuvausolosuhteissa ja millaisia haasteita hän kohtaa kuvauksissa. Kerron esimerkkituotannon avulla, kuinka keittrausbudjetti lasketaan. Opinnäytetyössäni selvitän, kuinka keittraus tehdään tuotantoryhmän sisäisen henkilön tekemänä. Opinnäytetyön näkökulma on se, että lämpimän ruoan valmistaa ruokapalveluja tarjoava yritys ja keittraaja hoitaa muun keitrauksen. Analysoin, mitkä ovat elokuvakeittraajan suurimmat ongelmat ja kuinka niiltä välttytään. Selvitän kuinka keittrausta voidaan kehittää.

Kiinnostuin aiheesta ensimmäisen kerran ollessani harjoittelijana pitkän elokuvan kuvauksissa keväällä 2013. Elokuvan kuvaukset tapahtuivat studiossa ja eri lokaatioissa. Kokemukseni ulottuu molemmissa paikoissa tapahtuvaan keittraukseen. Kuvaukset kestivät yhteensä kuusi viikkoa. Keittrauksesta kolme viikkoa tapahtui eri lokaatioissa ja loput kolme viikkoa studiossa.

Opinnäytetyöhöni tein kirjallisen kyselyn elokuva-alalla työskenteleville. Kyselyyn valitut henkilöt ovat jossakin vaiheessa uraansa työskennelleet keitrauksen parissa tai vastanneet keittraajan palkkaamisesta. Tein kyselyn kahdelle eri ryhmälle. Ensimmäisen ryhmän henkilöt ovat toimineet keittraajina. Toisen ryhmän henkilöt ovat tällä hetkellä tuotantotehtävissä ja vastaavat keittraajan palkkauksesta. Kyselyt ovat keskenään erilaisia. Kyselyn lisäksi käytän lähteinä elokuva-alan ja ravitsemisalan kirjallisuutta sekä muita julkaisuja.

Opinnäytetyö on pienimuotoinen opas keittraajille ja tuottajille. Opinnäytetyö antaa keittraajalle hyvän pohjatiedon siitä, kuinka keitrauksen voi tehdä. Opinnäytetyö antaa tuottajille realistisen käsityksen siitä kuinka keittrausbudjetti lasketaan.

## 2 Opinnäytetyön tietoperusta

### 2.1 Viitekehys

Keskustellessa elokuva-alalla työskentelevien ihmisten kanssa ilmeni, että kaikki ovat yhtä mieltä keitrauksen tärkeydestä, mutta sen parantamisen eteen ei tehdä paljoa. On muodostunut tapa, että keitraus on yleisesti se mistä tuottajat säästävät. Elokuvakeitrauksen tekeminen on erittäin hektistä työtä ja työpäivät ovat usein vähintään kymmenen tuntisia. Keitraus on se osio mihin täytyy satsata, jos haluaa tehostaa työryhmän työskentelyä. Tämä on asia mihin täytyy kiinnittää huomioita.

Keittrauksesta puhutaan paljon, mutta tietoa keittrauksesta on vähän. Jos hakee tietoa elokuva-alan työtehtävistä, löytää lähes kaikista muista tehtävistä jotakin tietoa. Elokuvakeittraus on melkein pä tutkimaton työtehtävä. Lähes jokainen elokuvakeittraukseen liittyvä julkaisu on kirjoitettu ruokapalveluja tarjoavan yrityksen näkökulmasta. Tuotantoryhmän sisäisen jäsenen tekemä keittraus pitkän elokuvan kuvauksissa on tutkimaton työtehtävä. Jokaisessa tuotannossa, jossa on pienikin ruokanurkkaus, täytyy olla myös keittraaja. Ruokanurkkaukseenkin on jonkun valmistettava tarjoiltavat ruoat ja laitettava ne esille. Jonkun täytyy pitää huolta, että tarjoiltavaa on koko ajan tarjolla. Tämä joku on keittraaja.

Tutkimusongelmina ovat keittrauksen liittyvien ongelmien selvittäminen, parhaaseen lopputulokseen pääsemiseksi. Mitä parhaaseen laatuun ja lopputulokseen vaaditaan? Millaisia kompromisseja keittraaja joutuu tekemään tinkimättä kuitenkaan laadusta?

Selvitän, millaisia tehtäviä keittraajalle kuuluu ruoan laitton lisäksi ja mistä tehtävistä vastaavaan keittraajan työ koostuu. Keittraus on monivaiheinen prosessi johon vaaditaan ruoan valmistamisen lisäksi muitakin taitoja. Kerron, millaisia työtehtäviä keittraajalle kuuluu pitkän elokuvan esituotannosta kuvausten päättymiseen saakka. Selvitän, millaisia ominaisuuksia hyvältä keittraajalta vaadi-

taan ja millaisesta taustasta on hyötyä keittrausta tehdessä. Keittrauksesta vastaavan työtehtävät alkavat usein jo esituotannon aikaan, joten tutkin millaisia tehtäviä keittraajalle kuuluu esituotannon aikana. Kerron erikoisruokavalioiden merkityksen keittraajan työskentelyyn ja keittrausbudjettiin.

Keittrausbudjetti on yksi tärkeimmistä asioista mitä keittraajan täytyy tietää, koska hän keittraa täysin sen ehdoilla. Tarjoiltava ruoka on täysin riippuvainen budjetin suuruudesta. Kerron, kuinka keittrausbudjetti lasketaan sekä mitkä asiat vaikuttavat keittrauksen budjetointiin. Opinnäytetyössäni lasken päiväkohtainen budjetin.

## **2.2 Aineisto ja materiaali**

Opinnäytetyössäni tietoperusta koostuu käytännön tiedosta, jota vertailen aihekirjallisuuteen. Suurin osa tällä hetkellä keittrauksesta julkaistusta aineistosta koskee ruokapalveluja tarjoavia yrityksiä, sovellan tietoutta elokuvakeittraukseen. Käytän näistä saatua tietoutta sovelletusti tuotantoryhmän sisäisen jäsenen tekemään keittraukseen.

Tärkein lähdeaineisto oli kysely, jonka tein elokuva-alalla jossakin vaiheessa työskennelleille tai tällä hetkellä työskenteleville henkilöille. Tein avoimen kirjallisen kyselyn. Koostin kaksi erillistä kysymyslomaketta, joihin haastateltavat vastasivat kirjallisesti. Kyselyt kohdistettiin kahdelle eri ryhmälle ja kyselyyn sai vastata nimettömästi. Nimettömästi vastanneet on merkitty numerojärjestyksessä. Ensimmäinen ryhmä oli elokuva-alan ihmisiä, jotka työskentelevät tai ovat työskennelleet jossakin vaiheessa uraansa keittraajana pitkän elokuvan kuvauksissa. Kyselyssä esitin kysymyksiä muun muassa keittraukseen liittyviin kokemuksiin ja kysyin heidän parannusehdotuksia keittrauksen parantamiseksi (liite 1). Jossakin vaiheessa elämänsä keittraajana toimineiden kyselyn lähetin seitsemälle ihmiselle, joista viisi ihmistä vastasi.

Toinen ryhmä ovat tällä hetkellä tuotannon työtehtävissä. Lähetin kyselyn viidelle tuotantotehtävissä työskentelevälle ja heistä vain yksi vastasi. Kertooko tämä

tuottajien suhtautumisesta keitrauksen tärkeyteen? Kyselyssä kysyin muun muassa keitrauksen tilanteesta tuotannon näkökulmasta (liite 2). Tämän lisäksi haastattelin ohjaaja Dome Karukoskea. Häneltä sain ohjaajan näkökannan elokuvakeittrauksesta.

Kyselyn ja lehtiartikkeleiden lisäksi yksi opinnäytetyöni tärkeimmistä aineistoista olivat ravitsemisalasta kirjoitetut julkaisut. Tärkein ravitsemisalan kirja on Ruokapalvelut työnä -kirja. Kirjan avulla peilasin kirjassa kerrottuja asioita elokuvan kuvauksissa tapahtuvaan keittraukseen.

Eniten tietoutta elokuvakeittrauksesta löytyi ulkomaalaisilta Internet-sivustoilta sekä ulkomailla julkaistuista lehdistä. Lehdissä olleet haastattelut ja artikkelit koskivat enemmän ruokapalvelujen tekemiä keittrauksia. Sovelsin näistä saatua tietoutta tuotantoryhmän sisäisen jäsenen tekemään keittraukseen. Joka tapauksessa tarkoitus on sama, työryhmälle ruoan tarjoaminen.

### **2.3 Käsitteet**

Opinnäytetyössäni käytän termiä keittraaja. Henkilöä, joka hoitaa ruokatarjoilun elokuvan kuvauksissa, kutsutaan keittraajaksi (August 2003). Keittraus on arki kieltä ja tarkoittaa sanoja ateriapalvelu ja catering. (Rekiaro & Robinson 1999, 445.) Elokuva-alalle keittraus sana on tullut muunnoksena englannin kielen sanasta catering. Sana on muokkautunut vuosien varrella keittraus sanaksi. Sana keittraaja on juurtunut suomen kieleen ja sitä käytetään varsinkin puhekielessä. Keittraus sanalla tarkoitetaan elokuvan kuvauksissa tapahtuvaan keittrausta. Näin ollen sitä ei voida sekoittaa pitopalveluun. Kuvauksissa työskentelevällä keittraajalla tarkoitetaan ihmistä, joka hoitaa elokuvatuotannon muonituksen kuvauspäivien aikana kuvausryhmälle ja näyttelijöille (Laitinen, Raike & Viikari 1990a).

Tuottaja työskentelee tuotantoyhtiön toimitusjohtajana. Keittraaja kirjoittaa tuottajan kanssa työ sopimuksen. Tuottaja ja keittraaja sopivat kenen tai keiden kanssa keittraaja hoitaa tuotannolliset asiat, jotka koskevat keittrausta. Tuottajan



tehtävänä on järjestää rahoitus kuvattavaan elokuvaan ja palkata tuotantoryhmä. Tuottajan tehtävä on valvoa tuotantoa kokonaisuutena. Tuottaja työskentelee tuotantotoimistolla ja on hyvin yleistä, että hän ei osallistu läsnäolollaan kuvauksiin ainakaan päivittäin. Tuottaja on se henkilö, joka on vastuussa koko tuotannosta.

Tuotantopäällikkö on henkilö, jonka tuottaja on nimennyt tuotannon yhdeksi vastuuhenkilöksi. Tuotantopäällikkö vastaa muun muassa taloudellisista asioista elokuvassa. Tuotantopäällikön tehtävä on valvoa koko tuotantoryhmää ja sen toimivuutta. Keitraaja ja tuotantopäällikkö tekevät yhteistyötä keitrusbudjettiin liittyvissä asioissa ellei toisin ole sovittu. (Laitinen, Raike & Viikari 1990b.) Tuotantopäällikkö on henkilö, joka hankkii tuotannolle autot joilla työryhmä liikkuu kuvauksissa.

Apulaisohjaaja on ohjaajan ja tuotantopäällikön yhteishenkilö. Esituotannossa apulaisohjaajan tehtävänä on tehdä kuvausten aikataulu. Apulaisohjaaja on henkilö, joka kirjoittaa kuvausaikatauluun myös keitruksen kannalta merkittävää tietoa. Apulaisohjaaja merkitsee kuvausaikatauluun esimerkiksi, että mihin aikaan työryhmällä on ruokatauko. Tämä on keitraajalle erityisen tärkeä tieto. Kuvauksissa apulaisohjaaja vastaa siitä, että tarvittavat ihmiset ja kalusto ovat oikeassa paikassa oikeaan aikaan. Hän vastaa kuvausaikataulusta ja sen paikaansa pitävyydestä. Kuvauksissa apulaisohjaaja antaa käskyjä myös keitraajalle. Kuvausten aikana voi esimerkiksi käydä niin, että ruokataukoa joudutaan hieman siirtämään myöhemmäksi. Ruokatauon siirtäminen myöhemmäksi voi johtua esimerkiksi siitä, että kuvattava kohta on kesken.

Käytän opinnäytetyössäni myös termiä runner. Runnerin tehtävänä elokuvatuotannossa on ajaa autoa ja hoitaa juoksevia työtehtäviä. Elokuvatuotannossa runnerin pääasiallinen tehtävä on kuljettaa näyttelijöitä. Lisäksi runner voi hakea tarvittavat kovalevyt tai muuta mitä kuvauspaikalla tarvitaan. Runner voi toimia myös keitraajan apuna tietyissä tehtävissä. Keitraaja voi pyytää runneria hakemaan lämpimiä ruokia. Runner on elokuvatuotannossa henkilö, joka voi auttaa jokaista työryhmän jäsentä, sillä hänelle voidaan antaa nopeita työtehtäviä kesken kuvaspäivän.

Opinnäytetyössäni käytän sanaa lokaatio. Elokuvan kuvauksissa käytetään sanaa lokaatio, kun kuvaukset tapahtuvat studion tai niin sanotun pääkuvauspaikan ulkopuolella. Pääkuvauspaikalla tarkoitan paikkaa, jossa kuvaukset pääosin kuvataan. Se on paikka, jossa kuvataan eniten. Kuvaukset voivat tapahtua joko ulkona tai sisällä.

### **3 Keitrauksen järjestäminen**

#### **3.1 Keitrauksen historia**

Ennen keitraajan työtehtävän vakiinnuttua elokuva-alalle, puhuttiin kuvauksissa tapahtuvasta keittrauksesta kanttiinina. Yleisesti kanttiini sijaitsi lähellä kuvauspaikkaa ja toimi lähes samalla periaatteella, kuin nykyinenkin keittraus. Kanttiini oli paikka, jossa näyttelijät ja työryhmä vietti aikaa kuvausten ohessa. Kanttiineissa tarjoiltiin muun muassa kahvia ja kahvileipää (Linna 1986, 21). Kanttiineissa ihmiset jakoivat ideoita, kertoivat tarinoita ja juoruilivat. Kanttiinit olivat tunnelmaltaan kotoisia ja lämpimiä paikkoja. Hiljalleen kanttiinin suosio laski eikä yleisissä tiloissa enää haluttu syödä. (LaPorte 2005.)

Ulkomaisissa tuotannoissa 90-luvun alussa työskennelleet suomalaiset palasivat takaisin Suomeen ja toivat mukanaan saatuja oppeja. Mukanaan ulkomailta he toivat call sheetin eli kuvausaikataulun. Kuvausaikataulussa oli myös kohta keittraukselle. Tällöin suomenkieleen tuli sana catering.

#### **3.2 Keitrauksen eri muodot**

Elokuvatuotannossa keittraajan työnkuva on erittäin laaja, koska se on iso kokonaisuus ja vaatii paljon työtä. Elokuvan kuvauksissa tapahtuva keittraus voidaan tehdä käytännössä kolmella eri tavalla. Yksi vaihtoehto keittrauksen järjestämiseksi pitkän elokuvan kuvaukseen on palkata ulkopuolinen yritys. Ruokapalvelut ovat kodin ulkopuolella tarjottavia ruokailuja ja ne sisältävät ruokatuotteen lisäksi myös asiakaspalvelun (Lampi, Laurila & Pekkala 2012, 9-36). Yritys hoitaa ruoat kokonaisuudessaan kuvausryhmälle ja näyttelijöille. Keittraus voi tapahtua siten, että yrityksestä tulee tarjoiltavan ruoan lisäksi myös henkilökunta, joka tarjoilee ruoan. Tuotantotoimisto palkkaa ruokapalveluja tarjoavan yrityksen hoitamaan elokuvakeittrauksen. Yritykset tarjoavat erilaisia ruokapalveluja tapahtumiin ja tilaisuuksiin. On yrityksiä, jotka ovat keskittyneet pelkästään elokuvan kuvauksissa tapahtuvaan keittrauspalvelujen tarjoamiseen. Tällä hetkellä Suomessa ei ole yritystä, joka olisi keskittynyt pelkästään elokuvakeittraukseen.

Toinen vaihtoehto keittrauksen järjestämiseen on, että tuotantoyhtiö palkkaa erillisen henkilön hoitamaan keittrausta. Tämä henkilö hoitaa keittrauksen suunnittelun ja on päävastuussa keittrauksesta. Vastaava keittraaja tarvitsee avukseen työryhmän. Työryhmän järjestävät joko tuotantoyhtiö tai keittraaja itse. Keittraajat tekevät ruoat alusta loppuun ja tarjoilevat ne kuvausryhmälle. Vastaava keittraaja on hyvä palkata tuotantoon jo ennen kuin kuvaukset alkavat, jotta hän voi järjestää keittraukseen liittyviä asioita esituotannossa.

Kolmas vaihtoehto on näiden kahden edellisen vaihtoehdon yhdistäminen. Tässä tapauksessa tuotantoyhtiön erikseen palkkaama henkilö hoitaa keittrauksen työryhmineen, mutta lämpimän ruoan valmistaa ruokapalveluita tarjoava yritys. Tässä tilanteessa lämmin ruoka joko haetaan itse tai yritys toimittaa sen aikaisemmin sovittuna aikana. Lämpimän ruoan valmistaa ruokapalveluita tarjoava yritys, mutta joissakin tapauksissa voi työryhmä käydä syömässä ravintolassa paikanpäällä. Ennen kuvausten alkua keittraaja toimittaa yritykselle työryhmän allergiat, jotka heidän on otettava huomioon. Keittraaja ilmoittaa yritykselle ne päivät, jolloin heiltä halutaan ruokaa ja mihin aikaan sen täytyy olla valmista noudettavaksi.

Keittraajana ollessani, toimimme tuotannossa kolmannen vaihtoehdon mukaisesti. Lämpimät ruoat tulivat ruokapalveluja tarjoavista yrityksistä, mutta kaiken

muun tarjoiltavan valmistimme itse. Lokaatiojaksolla ruokailutiloina käytimme muun muassa koulujen luokkatiloja ja studiossa meillä oli käytettävissä erillinen ruokailusali. Muutamana kuvauspäivänä työryhmä söi lämpimän ruoan ravintolassa.

Niin Suomessa kuin esimerkiksi Hollywoodissa ateriapalveluita tarjoavalla yrityksellä täytyy olla elintarvikkeiden kanssa työskennellessä vaadittavat luvat (Shutan 2005). Suomessa tätä lupaa kutsutaan hygieniapassiksi. Elintarvikealalla työskentelevien on hallittava elintarvikehygienian perusasiat. ”Työntekijä tarvitsee hygieniapassin, jos hän työssään käsittelee pakkaamattomia helposti pilaantuvia elintarvikkeita. Helposti pilaantuvia elintarvikkeita ovat esimerkiksi maito, liha ja kala.” (Evira 2013.) On yleistä, että tuottajat eivät kysele hygieniapassia keittraajilta. Hygieniapassi on mielestäni välttämätön, koska on kyse usean ihmisen ruokailun järjestämisestä. Itselläni ei ole hygieniapassia, vaikka toimin keittraajana. Kuitenkin pidin huolen hygieniasta ja käytin kertakäyttökäsineitä koskiessani tarjoiltaviin elintarvikkeisiin. Suomen lain mukaan vaaditaan hygieniapassia, mutta asian ei valvota millään tavalla. Tämän takia asiaa käytetään hyväksi ja esimerkiksi harjoittelijoilta sitä ei kysytä.

### **3.3 Keittraajan palkkaaminen**

Keittraaja toimii usein freelancerina. Freelancer on palkansaaja, mutta ei yrittäjä ja hän saa palkkaa, ei työkorvausta (Hytti 2005, 63). Keittraaja tekee työsopimuksen tuottajan kanssa. Keittraaja ja tuotantoyhtiö voi sopia tuntipalkkaukseen perustuvan korvauksen tai projektikorvauksen.

Tuntikorvaukseen perustava työsopimus on keittraajalle parempi vaihtoehto. Keittraajan työpäivät ovat pitkiä ja hän tekee usein ylityötä. Jos tuottaja ja keittraaja tekee työsopimuksen joka perustuu projekti luonteiseen korvaukseen, on otettava huomioon ylityöt joita keittraaja tulee tekemään. Keittraajan on tästä syystä hyvä tehdä tuntipalkkaukseen perustuva sopimus (Savolainen & Vehviläinen 2002, 38-41). Laissa ei määritellä työpäivän kestoa ja työntekijällä on oikeus 11 tunnin lepoon joka vuorokausi (Saveljeff 2013).

Huonoin tapa keitrauksen hoitamiseksi on laittaa tuotannon harjoittelija tekemään keitrausta yksinään (Hicks 2012). Keitraajina työskentelevät usein medianomiksi opiskelevat henkilöt, jotka tekevät työharjoittelua tuotantoyhtiössä (Nimetön 1, 2013). Medianomin koulutusohjelmassa ei opeteta keitrausta. Joillakin tuotantotoimistoilla on hieman vääristynyt käsite, sillä he käyttävät medianomeja keitraajina. Lähes kaikki osaavat tehdä ruokaa, mutta elokuvakeitrauksen tekemiseen tarvitaan kokemusta ravitsemisalalta. Keitraajien palkkaaminen on elokuva-alalla iso kysymys ja haaste. Kun tuotantoyhtiö palkkaa keitraajaksi medianomiopiskelijan unohtaa tuotantoyhtiö usein oikeudenmukaisen palkkauksen. Medianomit tekevät keitrausta ilman minkäänlaista koulutusta asiaan. Jos tuotantoyhtiö palkkaa opiskelijan tekemään keitrausta täytyy hänelle maksaa palkkaa. Ei ole kohtuullista, että keitraaja tekee kolmen euron tuntipalkalla 10-tuntista työpäivää (Mäkinen 2013).

Keitraajan työpäivät ovat kuvausjaksoilla pitkiä. Keitraaja aloittaa työpäivänsä yksi tai kaksi tuntia ennen muita. Keitraajan työt loppuvat yleensä tunti muiden jälkeen. Keskimäärin keitraajan työpäivä on kuvauspäivinä 14 tuntia. (August 2003.) Pitkän elokuvan kuvauksissa on oltava useita keitraajia, sillä työn määrä ja vastuu on suuri. On lähes mahdotonta, että pitkän elokuvan kuvauksissa joku tekee koko keitrauksen yksin.

Tuottajan on hyvä muistaa, että keitraajaa ei saa häiritä muilla tehtävillä, koska keitraus on kokopäiväistä ja aikaa vievää työtä. Keitraajia on oltava useita, jotta yksi voi käydä kaupassa ostamassa ruoka-aineita, kun taas toinen voi valmistella jo seuraavia ruokia (James 2006). Mielestäni paras tapa toimia on käydä ostamassa seuraavan päivän ruoat edellisenä päivänä. Näin ei tule kiire seuraavana päivänä aamupalaa tehdessä. Suosittelen, että kannattaa ennakoida ja tehdä ne työt etukäteen.

Pitkän elokuvan kuvauksissa on oltava keitraus. Kun työryhmän on annettava 110 prosenttia itsestään, on keitrauksella suuri merkitys. Jos keitraus ei toimi ja ihmiset antavat itsestään 100 prosenttia, kaatuu tunnelma usein ohjaajan ylläpidettäväksi. Ohjaajan tehtäväksi jää ylläpitää iloista tunnelmaa ja saada ihmi-

siin liikettä. Jos keitraus toimii ja kaikki ovat saaneet syödäkseen, on ohjaajan-kin helpompi tehdä työtä ja keskittyä pelkkään ohjaamiseen. Luova mieli tarvitsee ravintoa. (Karukoski 2013.)

Tuottajien täytyy osata jo tuotannon rahoitusvaiheessa budjetoida realistinen summa keittraukseen, jotta yllätyksiltä välttyään. Ennen varsinaisen kuvausjakson alkua on erityisen tärkeää palkata keittrausta suunnitteleva henkilö. Keittrauksen tarpeet voisi ottaa huomioon myös yhteistyökumppanien hankinnassa. (Lumme 2013.)

Maailmalla on yleistä, että näyttelijöillä on kuvauksissa henkilökohtainen kokki. Esimerkiksi Arnold Schwarzenegger ja Bruce Willis tuovat kuvauksiin mukanaan oman kokin, joka valmistaa heille tarjoiltavat ruoat. Työryhmän jäsenille on järjestetty oma ruokailu (Shutan 2004.) Tällainen keitraus ei ole vielä kuitenkaan rantautunut Suomeen.

### **3.4 Keittraajan tehtävät esituotannossa**

Esituotannossa keittraajan tehtävä on kuvausviikkojen keittrauksen suunnittelu. Aluksi keittraajan on saatava tietää kuvausryhmän koko ja heidän yhteystietonsa. Tämän jälkeen keittraajan ottaa yhteyttä koko työryhmään mukaan lukien näyttelijät. Helpoin tapa yhteydenottoon on sähköposti. Keittraajan lähettämän sähköpostin on tarkoitus selvittää työryhmän mahdolliset ruoka-aineallergiat ja erikoisruokavaliot. Nämä tiedot saatuaan keittraaja voi aloittaa suunnittelemaan keittrausta.

Keittrauksesta vastaava henkilö, hoitaa keittrauksen suunnittelun. Hän suunnittelee tarjoiltavat ruoat yksin tai oman työryhmänsä kanssa. Hän vastaa omasta työryhmästään ja on vastuussa keittrauksesta. Hän tietää tuotannon keittrauksesta kaiken. Keittrauksesta vastaava hoitaa muun muassa tarjouskilpailun esimerkiksi lämpimän ruoan osalta. Hän myös laatii suunnitelman tarjottavista ruoista. Tämän jälkeen keittraajan tai keittraajien tulee aloittaa tarvikkeiden hankinta. Kaiken minkä voi hankkia etukäteen, on suositeltavaa ostaa ennakoon.

Näin toimimalla keitraaja säästää aikaa ja hän välttyy turhilta kaupassa käynneiltä.

Keitraaja saa informatiiviset tiedot esituotannossa apulaisohjaajalta, tuotantopäälliköltä sekä tuottajalta. Tämä määräytyy sen mukaan kuinka keitraaja on tuottajan kanssa sopinut. Käytännössä tuottaja on se henkilö, joka kertoo keitraajalle, että kehen hän ottaa yhteyttä tuotannossa keittraukseen liittyvissä asioissa. Keitraajan on saatava tietoonsa myös kuvauspäivien lukumäärä, kuvauspaikat sekä keittrausbudjetti. Kuvauspäivät ja aikataulut keitraaja saa apulaisohjaajalta tai tuotantopäälliköltä, kun taas budjetin tuottajalta. Voi kuitenkin olla, että keitraaja hoitaa rahaliikenteen tuotantopäällikön kanssa. Tämä on tuotantokohtaista ja jokaisessa tuotannossa asia tehdään hieman eri tavalla.

Lisäksi tarpeellista tietoa on avustajien määrä kuvauksissa. Elokuva-avustaja on henkilö, joka näyttelee pientä sivuroolia. Yleensä avustajat ovat tekemässä sivuroolitusta vapaaehtoisina tai pientä palkkaa vastaan (Vinna 2012). Elokuvalan kollegoiden kanssa keskustellessa selvisi, että yleisin tapa on tarjota avustajille lämmin ruoka vasta silloin, jos he ovat kuvauksissa yli neljä tuntia. On hyvän tavan mukaista tarjota ruokaa kaikille, jotka ovat paikalla, kun lämmin ruoka tarjoillaan. Muuten keitraaja joutuu hankalaan tilanteeseen, kun muu tuotantoryhmä syö ja avustajille tarjotaan pelkkä kahvia.

Keitraaja voi saada tuotantoyhtiöltä tuotantoennakkoa, joka tarkoittaa rahaa, jonka hän saa yleensä tuotantopäälliköltä tai tuottajalta. Tällä rahalla keitraaja ostaa ruokia sekä muita keittraukseen tarvittavia tuotteita. Keitraajan on otettava kuitit talteen ostoksistaan ja toimitettava ne tuotantotoimistoon tai takaisin tuotantopäällikölle. Vaihtoehtoisesti keitraaja maksaa itse kaikki tarvitsemansa. Keitraajan ottaa otettava kuitit talteen ja tilittää tuotantoyhtiöltä käyttämänsä rahan.

## 4 Keitraukseen vaikuttavat tekijät

### 4.1 Keitrausbudjetti

Yksi keitraukseen eniten vaikuttavista asioista on budjetti. Keitrausbudjetti on kuvausten viihtyvyyden kannalta erittäin merkittävä. Ruoan vaikutus on suuri, joten viisas tuottaja panostaa hieman enemmän keitrausbudjettiin (August 2003). Keitrausbudjettia laatiessa on oltava tarkka, sillä se on asia jossa ei kannata säästää, kuin äärimmäisen pakon edessä. Aki Kaurismäki on sanonut, että ”pahin virhe mitä elokuvantekijä voi tehdä, on säästää niin sanotusta cateringistä eli ruokailusta” (Rajala 2011). Budjettia laatiessa keitraajan on otettava huomioon, että esimerkiksi tehosekoittimen kulut menevät keitrausbudjetista. Kyse-lystä ilmeni, että keitraajat ovat joutuneet keitraamaan välillä aivan liian pienillä budjeteilla.

Prosessina budjetointi on useasta vaiheesta koostuva tapahtuma. Tärkeimmät osat ovat suunnittelu, toteutus ja tarkkailu (Opetushallitus 2013.) Budjettia las- kettaessa keitraajalla on oltava tiedossa kuvauspäivien määrä ja työryhmän koko. Tämän jälkeen keitraaja laskee, kuinka paljon ruokailijoita on kuvauspäi- vänä. Kuvitellaan esimerkkituotanto, jossa kuvauspäiviä on 20 ja työryhmää sekä näyttelijöitä on päivittäin yhteensä 17 (taulukko 1).

**Taulukko 1. Kuvauspäivien määrä ja työryhmän koko**

Kuvauspäivät	20	
Työryhmä		13
Näyttelijät		5
Avustajat		2
<b>Yhteensä</b>	<b>20</b>	<b>17</b>



Kun lämmin ruoka tulee ulkopuoliselta yritykseltä on keitraajan kilpailutettava ruokapalveluja tarjoavia yrityksiä, jotta saa lämpimän ruoan edulliseen hintaan. Hän tekee tarjouspyynnön kuvauspäivien ja työryhmän koon perusteella. Kuvi-tellaan tilanne, että paikallinen yritys antaa tarjouksen, jonka keitraaja hyväksyy. Lämpimän ruoan hinnaksi muodostuu kahdeksan euroa annosta kohden. Tä-män jälkeen keitraaja laskee kuinka paljon maksaa koko työryhmän lämpimät ruoat tuotannon aikana. Tämä lasketaan niin, että yhden annoksen hinta kerro-taan työryhmällä sekä kuvauspäivillä (taulukko 2). Kun laskutoimitus on saatu tehtyä, saa keitraaja tietoonsa lämpimän ruoan osuuden koko tuotannon ajalta. Nyt keitraaja tietää kuinka paljon lämmin ruoka maksaa koko työryhmän osalta ja kuinka paljon lämmin ruoka maksaa yhden ihmisen osalta. Elokvatuotan-noissa on myös käytössä ravintoetu, josta tuotantoyhtiö saa hieman rahaa ta-kaisin järjestämästään ruokailusta.

Ravintoedun arvo on 5,60 € ateriala kohden, jos edun hankkimisesta työn-antajalle aiheutuneiden välittömien kustannusten ja näiden kustannusten arvonlisäveron määrä on vähintään 5,60 € ja enintään 9,30 €. Jos tämä määrä alittaa 5,60 € tai ylittää 9,30 €, edun arvona pidetään välittömien kustannusten ja näiden kustannusten arvonlisäveron määrää. (Laitinen & Keskinen 2011.)

## Taulukko 2. Lämpimän ruoan osuus keitrausbudjetista

Lämpimän ruoan hinta		8
Kuvauspäivien määrä		17
Kuvausryhmän koko	x	20
<b>Yhteensä</b>		<b>2 720 €</b>

Seuraavaksi keitraajan täytyy arvioida muiden tarjoiltavien ruokien ja juomien osuus päivää ja henkilöä kohti. Lämpimän ruoan lisäksi laskettavaksi jää aami-aisen, jälkiruoan, välipalan sekä purkuevään laskeminen. Tässä tulee keitraus-budjetin laskemisen vaikein osuus. Keitraaja ei voi laskea tarkasti kuinka paljon kukin tulee syömään tuotannon aikana, joten hänen on vain arvioitava kulutuk-

sen määrä. Keitraajan on laskettava tästä itselleen suuntaa antava budjetti jokaiseen ateriaan. Keitraaja arvioi, että kuinka monta annosta kukin työryhmän jäsen tulee syömään (taulukko 3).

**Taulukko 3. Annosten kulutuksen arviointi henkilöä kohden**

	<b>Annos</b>	<b>Juomat</b>
Aamupala /hlö	2	2
Jälkiruoka /hlö	1	2
Välipala /hlö	1	2
Purkueväs /hlö	2	2
<b>Yhteensä</b>	<b>6</b>	<b>8</b>

Keitraaja voi vain arvioida annosten määrän, kun joku syö vähemmän ja joku syö enemmän. Laskettiin, että yksi henkilö syö yhteensä noin kuusi annosta päivässä ja juo noin kahdeksan juomaa. Kuvauspäiviä on 20, joten kuvausten aikana yksi henkilö syö lämpimän ruoan lisäksi noin 120 annosta ja juo noin 160 juomaa. Arvioidaan, että yhden annoksen hinta henkilöä kohden on 25 senttiä ja yhden juoman hinta 15 senttiä juomalta. Yhteensä yhden ihmisen muiden annosten hinnaksi tulee koko tuotannon ajalta 30 euroa ja juomien hinnaksi tulee 24 euroa. Yhteensä muut ruoat ja juomat maksavat 54 euroa henkilöä kohden. Yhteensä koko työryhmän muiden ruokien ja juomien hinnaksi tulee 1080 euroa. Yhteensä henkilö syö päivittäin yhden kahdeksan euron lounaan 1,50 euron arvosta muita ruokia ja juo 1,20 euron arvosta juomia. Päivän aikana yksi henkilö syö ja juo noin 10,70 euron edestä. Tämä tarkoittaa sitä, että ruoat sekä juomat maksavat koko työryhmälle 3 638 euroa koko tuotannon aikana.

Tämän lisäksi keittrausbudjettiin on laskettava kaikki tarvittavat työvälineet, kuten esimerkiksi leikkuulaudat, annospussit, roskapussit ja ruokailuvälineet. Lisäksi elokuvan kuvauksissa tarjotaan niin sanottu ”klaffi jallu” tai ”klaffi konjakki”. Tämä tarkoittaa pientä shottilasia Jaloviinaa jokaisen sadannen kuvan kohdalla. Normaaliilla kuvaus tahdilla, sata kuvaa tulee täyteen noin viiden päivän välein. Tässä esimerkkituotannossa Jaloviinaa juotaisiin siis neljä kertaa tuotannon

aikana. Keitraaja siis laskee sen, jos jokainen juo noin kolmen senttilitran annoksen joka kerta, kun sitä tarjotaan. Jaloviinaa kulutetaan yhdellä tarjoilukerralla yhteensä lähes koko pullo. Jaloviina pullossa on yhteensä 0,70 litraa juotavaa. Pullo Jaloviinaa maksaa noin 20 euroa, joten tähän keitraaja kuluttaa keitrusbudjetista noin 80 euroa, koska pulloja täytyy ostaa neljä.

Vaikka Suomessa raikasta vettä saa hanasta, ei siitä ole aina hyötyä elokuvan kuvauksissa. Näyttelijöille sekä työryhmälle täytyy olla tarjolla pullotettua vettä. Pullovesi on kuvausolosuhteisiin paras vaihtoehto, koska korkin saa kiinni ja näin ollen vettä ei tarvitse juoda kerralla loppuun. Ekologisinta on, että jokainen nimeää oman pullon ja sitten, kun se tyhjenee voi esimerkiksi keitraaja täyttää sen uudella vedellä. Kuvaukset ovat usein hyvin hektistä aikaa ja käytännössä sitä on myös vaikeaa toteuttaa. Keitraajan on varauduttava siihen, että vesipulloja on päivittäin tarjolla usea pullo jokaiselle työryhmän jäsenelle. Tavallisen veden lisäksi on hyvä laittaa tarjolle myös hiilihapotettua kivennäisvettä. Kivennäisvedestä henkilö saa paljon suoloja. Erityisesti kivennäisvesi, joka sisältää natrium- tai kaliumsuoloja on hyvästä, koska näillä suoloilla on hyvä vaikutus ihmisen nestetasapainon säätelyssä. (Ussa 2012.) Tämä vaikuttaa luonnollisesti budjettiin. Keitraajan työtehtäviin kuuluu muun muassa myös tyhjien pullojen keräys ja niiden vieminen kauppaan. Tietenkin tyhjiä pulloista saa rahaa jonka keitraaja voi käyttää keitraukseen.

Muut kustannukset täytyy vain arvioida ja niitä ei voi tarkkaan laskea. Kaiken ylimääräisen kuten talouspaperin kulutusta ei voi tietää, joten tarkasti laskeminen on mahdotonta ja täytyy vain arvioida. Täytyy vain budjetoida jokin summa, joka varataan näihin muihin kustannuksiin. Tässä esimerkkituotannossa arvioidaan, että nämä muu kustannukset tulevat maksamaan noin 400 euroa. Arvioitu laskelma keitrauksen kokonaisbudjetiksi tässä esimerkin kaltaisessa tuotannossa on noin 4 118 euroa (taulukko 4). Koska budjetti on arvio, täytyy keitraajan varautua myös yllättäviin menoihin. Budjetista keitraajalle oleellinen tieto on tietää päiväbudjetti. Päiväbudjetti saadaan, kun jaetaan 4 118 euroa kuvauspäivillä ja päiväbudjetiksi saadaan 205,90 euroa. Keitraaja ei voi tehdä työtään kunnolla, jos rahaa ei ole riittävästi. On kuitenkin perusteltua, että keitraaja kertoo tekevänsä keitrauksen noin 4 500 eurolla, tässä esimerkinkaltaisessa tuo-

tannossa. Tällöin hän on laskenut budjetin hieman suuremmaksi sen takia, jos tulee yllättäviä menoja. Opinnäytetyöhöni tekemästä kyselystä ilmeni, että hyvä päiväbudjetti olisi keskimäärin noin 200-400 euron suuruinen. Sen suuruisella päiväbudjetilla saataisiin kustannettua hyvä ja terveellinen ruoka koko työryhmälle. Tärkeintä kuitenkin on, että budjetti on realistinen. Jos esimerkiksi halutaan tarjoilla päivittäin pippuripihvejä, on budjetin oltava myös sen kaltainen.

#### **Taulukko 4. Tuotannon kokonaisbudjetti**

Ruoat ja juomat	3 638 €
Klaffit	80 €
Muut	400 €
<b>Yhteensä</b>	<b>4 118 €</b>

Tässä tapauksessa, koska lämmin ruoka maksaa kahdeksan euroa tulee työntekijä maksamaan tuotantoyhtiölle takaisin yhdestä lämpimästä ruokaannoksesta 2,40 euroa. Koko tuotannon aikana työntekijä maksaa lämpimästä ruoasta 48 euroa ja koko tuotantoryhmä maksaa yhteensä 816 euroa takaisin lämpimästä ruoasta. Selvennyksenä kerron, että ravintoetu koskee vain lämmintä ruokaa ja kaikki muu on niin sanotusti ylimääräistä. Mutta kuitenkin periaatteena on, että jos et maksa lämpimästä ruoasta, et ole oikeutettu muuhun keittraukseen.

Lämmin ruoka on kustannukseltaan kalleinta, mutta rahaa pitää varata myös muuhunkin keittraukseen (Hirvonen 2013). Tuottajan on pidettävä huoli siitä, että keittraajan budjetista ei tingitä ja keittraus työryhmä on sopivan kokoinen. Kun nämä vaatimukset täyttyvät, sujuu keittraus varmasti hyvin. On hyvä muistaa, että jos pitää ihmiset hyvin ruokittuna, niin he palaavat varmasti sinulle töihin (Hicks 2012).

## 4.2 Erikoisruokavalioiden vaikutus

Keitrusbudjettiin vaikuttavia tekijöitä ovat muun muassa erilaiset ruokavaliot. Kun keittraajalla on kunnon budjetti käytettävissä, voi keittraaja tarjota terveellisempiä vaihtoehtoja (Jacobson 2007). Ruoan monipuolisuus vaikuttaa budjettiin. Jo vuonna 1950 vaikuttivat erilaiset ruokavaliot, sillä esimerkiksi Atkinsin ruokavalio oli suuressa suosiossa (LaPorte 2005).

Elokuva-alalla työskentelevät ovat tarkkoja ruokansa suhteen. Tarkkoja ruoasta ollaan kameran molemmilla puolella (Mäkinen 2013). Esimerkiksi nykypäivänä suosittu vegaaninen ruokavalio on kalliimpaa, kuin muu ruoka (Ylönen 2013, 14). Kaikkia halutaan miellyttää, mutta välillä budjetti tuo esteitä.

Kasvisruokavalio on kalliimpi kuin esimerkiksi lihaa syövien ruokavalio. Ei riitä, että kasvisruokailijoille laitetaan tarjolle sama ateria, kun lihansyöjille sillä erotuksella, että siitä on otettu pois liha. Ateria täytyy muodostaa aivan alusta niin, että se on täyttävää ja proteiinipitoista. Kun toimin keittraajana, huomasin tässä suuren kehityksen tarpeen. Muualta tilattu lämmin ruoka oli kasvisruokailijoille usein ruokaa, jossa oli paljon pastaa tai riisiä lisukkeena oli hieman jotakin muuta esimerkiksi kasviksia. Proteiiniarvoltaan ruoka oli ala-arvoista.

Lämmintä ruokaa on tarjolla sekä liharuoka- että vegaanisena vaihtoehtona. Vegaanista ruokaa voidaan tarjota myös kasvissyöjille. Muut allergikot otetaan huomioon jommassakummassa ruokalajissa. Aamu-, jälki- ja välipalan sekä purkueväiden kanssa on helpompi varioida jokaiselle maistuva versio kyseisestä ruokalajista. (Lumme 2013.)

Jos työryhmässä on ruoka-aineallergikkoja, täytyy heidät ottaa huomioon. Keittraajan on pidettävä erityistä huolta siitä, ettei allergikko syö vahingossakaan ruokia, joille hän on allerginen. Tästä syystä keittraajan on tehtävä huolellinen pohjatyo ennen kuvausten alkua, ettei kuvausten aikana tapahdu vahinkoja.

### 4.3 Yökuvaukset ja sokerikoukutus

Elokuvatuotannoissa, joissa työpäivät ovat pitkiä ja jaksoittain raskasta, on keittraajan tarjottava energiapitoisuudeltaan ravintorikasta ruokaa. Yöaikaan kuvatessa on keitrauksen suunnittelu erittäin tärkeää. Yöaikaan tehdyt työtunnit tuntuvat ajoittain kaksi kertaa pitemmiltä. Yöaikaan kuvatessa keittraajalla on oltava tarjolla jotain tavallisesta poikkeavaa eli niin sanottua herkkuruokaa, jotta kuvausryhmän mieliala pysyy korkealla. Ruoka ja varsinkin sen puute vaikuttaa suoraan mieleen ja jaksamiseen. Energiatason laskiessa on ihmisen vaikea toimia. (Rautio 2009.)

Yksi vaihtoehto on tarjoilla sokeria sisältävää ruokaa, koska sokerit nostavat nopeasti verensokeria ja piristävät mieltä. Tästä huolimatta on muistettava, että kuvausryhmää ei kannata koukuttaa liiallisella sokerilla. Jos kuvausryhmän opettaa esimerkiksi siihen, että joka päivä tarjoillaan sokeripitoisia herkuja tulee keittrauksesta loppua kohden vaikeaa. Kun sokeria tarjoillaan liian usein käy niin, että työryhmä odottaa sitä koko ajan ja he jäävät niin sanottuun sokerikoukkuun. Parempi vaihtoehto sokerin sijasta ovat hedelmät ja ne ovat parempia energianlähteitä (Shutan 2004). Hedelmät toimivat hyvinä välipaloina ja ne ovat lisäksi terveellinen vaihtoehto (Laakkonen 2013). Liiallinen sokerin käyttö voi aiheuttaa levottomuutta kuvausryhmässä. Suositeltava sokerin päiväkulutus on 50 grammaa vuorokaudessa (Kurki 2005).

Yöllisissä ulkokuvauksissa hyvä vaihtoehto on esimerkiksi lämmin kaakao. Kaakaon terveellisyyttä ja terveysvaikutusta on tutkittu paljon ja kaakao peittoaa monet muut raaka-aineet (Crozier, Preston, Hurts, Payne, Mann, Hainly & Miller 2011). Kaakao kannattaa valmistaa tummasta kaakaojauheesta eikä valmiiksi sokeroidusta kaakaojauheesta. Tumma kaakaojauhe on terveellisempää ja hyvän makuista sekä lämmittävä juoma kylmiin olosuhteisiin. (Laatikainen 2013.) Koska keittraaja voi itse vaikuttaa sokerin määrään, on tämä terveellisempi vaihtoehto, kuin esimerkiksi karamelli.

#### 4.4 Keitraajan yhteistyökumppanit

Yhteistyökumppani on osapuoli, jonka kanssa tehdään yhteistyötä. Keitraajan yhteistyökumppaneina toimivat niin sanotut ruokasponsorit. Keitraajan yhteistyökumppanit voivat ovat elintarvikkeita tarjoavia yrityksiä. Yritys tarjoaa joitakin edustamia tuotteita. Vastineeksi tuotantoyhtiö antaa yritykselle jotakin, mikä on erikseen sopimuksella sovittua. Yrityksen nimi tai logo laitetaan valmiin elokuvan lopputeksteihin. Vaihtoehtoisesti yrityksen tuote näkyy elokuvassa, jolloin yritys saa mainosta elokuvan kautta. Esimerkiksi yritys antaa virvoitusjuomia tuotannolle ja tuotanto laittaa yrityksen nimen lopputeksteihin yhteistyökumppaneiden kohtaan.

Yhteistyökumppaneiden hankinnasta vastaa tuotantoyhtiön edustaja esimerkiksi tuottaja tai vaihtoehtoisesti keitraaja voi etsiä yhteistyökumppaneita. Sopimukselliset asiat hoitaa tuotantotoimiston edustama henkilö. Keitraajakin voi tämän tehdä, mutta sopimusehdot on hyväksyttävä tuotannon edustajan kanssa.

Yhteistyökumppaneiden käyttö on kuitenkin Suomessa vähäistä. Yhteistyökumppaneita tällä yritetään hankkia tuotantoon käytännössä vain niin, että yhteistyökumppanin tuote näkyy elokuvassa. Jos esimerkiksi yhteistyökumppani antaa tuotannolle sopimuksella ennakoon määrätyn määrän jäätelöä, käyttää tuotantoyhtiö jossakin kuvattavassa kohtauksessa niitä. Kun kohtausta on kuvattu ja jäätelöitä jää esimerkiksi yli, saa keitraaja ne käyttöönsä. Keitraaja laittaa jäätelöt kuvausryhmälle tarjolle.

Yhteistyökumppaneiden hankinnassa on paljon kehitettävää. Kehitettävää on tuotannon ihmisten ja keitraajien työskentelyssä asian suhteen, mutta myös vastapuolen eli itse yhteistyökumppaneiden työskentelyssä. Tuotannon ihmisten ja keitraajien täytyisi aktivoitua asian suhteen. Kun yhteistyökumppaneille tarjotaan sopimusta, täytyy sopimuksen olla realistinen sekä yritykselle kannattava. Yhteistyökumppanit ovat yrityksiä usein voittoa tavoittelevia, joten tuotantoyhtiön on otettava tämä huomioon tarjoustaan tehdessä.

Mielestäni yritysten tulisi olla uskaliaampia tässä suhteessa. On ymmärrettävää, että tällaiset yhteistyökumppanuudet, jossa toinen on enemmän antavassa roolissa on mukaan lähtemisen kynnyks suuri. Kun yritys lähtee mukaan tällaiseen tuotantoon, vaikuttaa se automaattisesti heidän imagoon. Yrityksestä jää positiivinen vaikutelma tuotantoyhtiölle ja tuotannossa työskentelevät ihmiset muistavat tämän myös jatkossa. Aina kun he siirtyvät uuteen tuotantoon, muistavat he yritykset, jotka ovat aikaisemmin suostuneet yhteistyöhön. Tällä tavalla yritys luo pitkän kumppanuussuhteen. Tietenkin jos yritys antaa ilmaiseksi tuotteita vaikuttaa se positiivisesti imagoon, mutta se ei ole yritykselle rahallisesti kannattavaa.

Yritysten olisi hyvä tarjota tuotteita alennetulla hinnalla, mutta kuitenkin tuntuu alennuksella. Vastavuoroisesti tuotantoyhtiö tarjoaa yhteistyökumppanille näkyvyyden elokuvassa ja/tai lopputeksteissä. Jos yritys antaa tuotteita pelkästään keittraukseen siten, että tuotetta ei tulla näkemään elokuvassa täytyy yrityksen logo tai nimi näkyä selkeästi elokuvan lopputeksteissä. Näin ollen tämä on kannattavaa molemmille osapuolelle.

Ongelma ei ole pelkästään yritysten mukaan lähteminen, vaan tuotanto organisaatiossakin on ongelmia. Ymmärrän, että rahaa on vähän, mutta kyllä tuotantoyhtiön on panostettava yhteistyökumppanuuteen. Kaikkea ei voi saada ilmaiseksi ja pelkästä hyväntekeväisyydestä eivät yritykset lähde mukaan, mikä on tuotantotoimistoissa hyvä muistaa. Kun tuotantoyhtiö valmistelee yrityksille tarjousta, täytyy sopimukseen panostaa. Kun yritys huomaa, että yhteistyökumppanuus on ollut kannattavaa, jää yritykselle positiivinen tunne ja solmivat he todennäköisesti uudelleen yhteistyökumppanuuksia. Ruokasponsoreilla on suuri merkitys keittraukseen, koska näillä saadaan alennettua budjettia ja helpotettua keittraajan työtä (Nimetön 3, 2013).



## 5 Keitraajan tehtävät kuvauksissa

Elokuvan kuvauksissa tapahtuva aterioiden jaksotus tapahtuu lähes samalla tavalla kuin normaalikin päivän ateriajaksotus. Päivän aterioita ovat aamiainen, lounas, päivällinen ja illallinen (Lampi ym. 2012 9-36). Näiden lisäksi kuvauksissa tarjotaan yleensä jälkiruokia ja muita välipaloja. Tarjoiltava ruoka on yleensä normaalia kotiruokaa.

Keitraajan on merkittävä tarkasti esille laitettavat ruoat. Ruoat voi merkata esimerkiksi pienin pahvilapuin. Jos jollekin työryhmän jäsenelle on esimerkiksi allergian vuoksi pelkästään hänelle tarkoitettu ruoka, merkataan hänen ruoat nimellä. Vaihtoehtoisesti pidetään ruoka syrjässä ja annetaan se hänelle henkilökohtaisesti. Muuten ruoat on hyvä merkata esimerkiksi niin, että ilmi käy kasvis-, vegaani ja laktoositon ruoka. Merkitseminen on tärkeää, jotta vahinkoja ei tapahdu. Tarkka ja johdonmukainen nimeäminen ja merkitseminen tekee työryhmän asioimisen keittraus pisteellä helpommaksi. (Nimetön 2, 2013.)

Kuvauksissa on tapana, että kuvausryhmälle tarjotaan niin sanottu ensimmäinen ruoka, joka on hieman aamupalaa muistuttava (Winkler 2013). Keitraajan kuvauspäivä alkaa muuta kuvausryhmää aikaisemmin. Jos esimerkiksi kuvauspäivän calltime eli aika, jolloin kuvausryhmän on oltava kuvauspaikalla, on kello 9.00, on ruoan oltava valmis kello 8.00. Keitraajan täytyy tulla töihin lähes poikkeuksetta kaksi tuntia ennen muita, jotta hän ehtii valmistamaan ensimmäiseksi tarjottavan ruoan.

Ensimmäisen ruoan tarjoilu alkaa noin tunti ennen varsinaisen työajan alkua eli aikaa ennen, kuin kamera käy. Tälle niin sanotulle aamupalalle tulo on työntekijöille vapaaehtoista, ja se on työajan ulkopuolista aikaa. Tästä huolimatta kuvausryhmä tulee mielellään syömään valmiin aamupalan, koska heiltä säästyy aamulla aikaa ja heidän ei tarvitse valmistaa ja syödä aamiaista kotona. Ruokaan kannattaa panostaa, koska se on aamupalan tavoin päivän tärkein ateria (Ruokatieto Yhdistys ry 2013a). Ruoan täytyy olla ravintorikasta ja energiasisällöltään pitkäkestoista. Keitraajan tulee valmistaa proteiini- ja vitamiinirikasta

ruokaa, koska sellainen ruoka on energiapitoisuudeltaan parasta. Kasvikset ja vihannekset ovat hyvä valinta (Chen 2004).

Ruoan täytyy olla tarjolla koko ajan, koska kuvausryhmän jäsenillä on hieman erilaiset aikataulut. Esimerkiksi puvustajat sekä maskeeraajat työskentelevät kuvauspäivinä ennen kuin kamera käy. Silloin he eivät pääse samaan aikaan syömään kuin muut. Termospulloissa on oltava kahvia ja kuumaa vettä koko ajan. Molempia termospulloja kannattaa olla kaksi. Keitraajan täytyy vaihtaa tyhjien termospullojen tilalle uudet ja aloittaa tyhjien termospullojen täyttäminen.

Kun keitraaja on saanut aamupalan tarjolle on hänen aloitettava valmistelut lounasta varten. Lämpimän ruoan täytyy olla valmis kuvausaikatauluun merkittynä aikana. Lounastauko alkaa noin kuusi tuntia kuvauspäivän aloituksesta, mutta tämä riippuu kuvauspäivän luonteesta. Ruokatauko kestää noin 30 - 45 minuuttia. Ruokatauko on merkitty päivän kuvausaikatauluun. (August 2003.) Apulaisohjaaja ilmoittaa ruokatauon lähestyessä keitraajalle myöhästykö ruokatauko keskeneräisen kuvauksen takia. Tässä tapauksessa keitraajan tehtävä on pitää ruoka lämpimänä.

Tuotannossa jossa itse työskentelin, valmisti ruokapalveluja tarjoava yritys lämpimän ruoan. Ruoka haettiin kuvauspaikalle autolla keitraajan tai runnerin toimesta. Ruokat kuljetettiin kuvauspaikalle lämpölaatikoissa joissa ruoka säilyi lämpimänä tarjoiluun saakka. Tarjoiltavia ruokia oli aina kolmea erilaista liha-, kasvis- ja vegaaniruokaa. Lämpölaatikoista ruokat nostettiin esille vasta ruokailun alkaessa, jotta kaikki saisivat nauttia ruoan lämpimänä. Kuvausryhmässä ruokailevien täytyy maksaa hieman tuotannossa nautitusta lämpimästä ruoasta, joten keitraajan täytyy pitää kirjaa ruokailijoista päivittäin (Coutts 2007). Kun muut syövät lämmintä ruokaa ja viettävät ruokataukoa, täytyy keitraajan aloittaa jälkiruoan valmistelu, ellei hän ole sitä ole aikaisemmin valmistanut. Jälkiruoaksi käy pieni makupala, mikä on helppo valmistaa. Jälkiruoan täytyy olla sellainen, mikä hieman piristää, antaa energiaa sekä hyvän mielen tehdä loppupäivän töitä.

Seuraavaksi tarjoiltava ateria on välipala, joka tarjoillaan kaksi tai kolme tuntia lounaan jälkeen. Lämpimät voileivät tai täytetyt tortillat ovat välipalaksi oiva vaihtoehto ja maistuvat varmasti kaikille. (Hicks 2012.) Keittoja on hyvä välttää epäkäytännöllisyyden vuoksi. Jos haluat tarjoilla keittoja, kannattaa ne kuvausolosuhteissa annostella kannelisiin astioihin, joita voi kuljettaa kahvikupin tavoin.

Kun kuvauspäivä on loppumassa ja apulaisohjaaja kiittää kuvauspäivästä, jää usein esimerkiksi valotyöryhmä vielä töihin. Keitraajan täytyy tarjota heille niin sanottu purkueväs. Purkuevään on oltava sellainen, jonka voi ottaa helposti mukaan. Usein töihin jäänyt työryhmä tekee ensin työt ja syö vasta sitten. Työskennellessäni keitraajana huomasin, että hyvin toimivia vaihtoehtoja purkueväiksi ovat esimerkiksi täytetyt sämpylät ja lämpimät voileivät. Ne olivat helposti mukaan otettavia ja olivat tarpeeksi täyttäviä.

Päivän lopuksi keitraajan täytyy siivota oma työtilansa, jotta seuraavana päivänä on helppo tulla töihin. Seuraavana päivänä on turha kuluttaa aikaa edellisen päivän jälkien siivoamiseen. Seuraavan päivän ruokien esivalmistelu on hyvä aloittaa jo samana iltana, jos aikaa ja jaksamista riittää.

Keitraajan on muistettava, että tuotannossa on ihmisiä, jotka eivät pääse nauttimaan keitrauksen antimista kuin ainoastaan pitkien taukojen aikana. Tällaisia ovat esimerkiksi kuvaaja ja ohjaaja. Keitraajan on hyvä viedä heille jotakin mitä heidän on helppo syödä kesken kuvausten. Sellaista minkä voi laittaa esimerkiksi taskuun kuvauksen ajaksi. Tällaisissa työtehtävissä olevat ihmiset unohtavat usein syödä tai juoda, jolloin heidän verensokerinsa laskee. Tästä syystä keitraajan on pidettävä huoli ja tarkkailtava ihmisten jaksamista kuvausten aikana.

Kun keitraajalle jää kuvauspäivän aikana ylimääräistä aikaa, täytyy keitraajan käyttää tämä aika viisaasti. Tämä niin sanottu ylimääräinen aika on hyvä käyttää esimerkiksi kaupassa käymiseen. Kaupassa käymiseen varattu aika on käytettävä tuotteliaasti. Keitraajan täytyy olla tietoinen tuotteiden hinnoista, jotta aika ei kuluisi hintavertailuun.

## 6 Keittrausolosuhteet

### 6.1 Kuvausolosuhteiden vaikutus keittraukseen

Jos kuvauspaikan läheisyydessä ei ole mahdollisuutta ruokailuun, työnantajan on järjestettävä ruokailu kohtuullista korvausta vastaan (Erityispalvelujen työnantajaliitto 2008). Harvoin elokuvaa kuvatessa työskennellään täysin samoissa paikoissa kuin aikaisemmissa tuotannoissa. Usein jo yhden tuotannon sisällä kuvauspaikat vaihtuvat moneen kertaan. Kuvausolosuhteet vaikuttavat myös suurelta osin niin keittraukseen kuin itse tarjottavaan ruokaan. Varsinkin täällä Suomessa, jossa vuodenajat vaihtuvat kylmästä lämpimään.

Keittraajan on tiedettävä, kuinka ruoat täytyy säilyttää ja mitkä ruoat kestävät kylmää ja mitkä ruoat säilyvät lämpimässä. Yksi hyvän keittraajan ominaisuuksista on tietous ruoasta. Keittraajan on tiedettävä ruokien ravintoarvoista sekä säilyvyydestä, jotta kuvauksissa aika ei kulu näiden asioiden opetteluun. Keittraajan on helppo työskennellä, kun hän tietää tarjoiltavaksi tulevasta ruoasta mahdollisemman paljon. Keittraajan pohjatiedon ollessa kunnossa voi hän tarjoilla ravintorikasta ruokaa, joka on oikein säilytetty sekä valmistettu.

(Lampi ym. 2012, 9) ovat kirjoittaneet, että ruokapalvelulle on ominaista, että ruoka tarjoillaan välittömästi sen valmistuttua tai heti ruoan valmistumisen jälkeen se kuljetetaan jakelupisteeseen. Elokuvakeittraus poikkeaa tästä niin, että tarjoiltavan ruoan täytyy olla sellaista, ettei se pilaannu välittömästi. Joissakin tapauksissa ruoka joutuu seisomaan hetken lämpölaatikoissa tai pöydällä mais-tuen silti hyvältä. Tietenkin poikkeuksiakin on, esimerkiksi lämmin ruoka tarjoillaan lähes aina heti sen valmistumisen jälkeen lukuun ottamatta pientä odotte-lua, joka voi johtua esimerkiksi keskeneräisen kuvauksen takia.

## 6.2 Keitraus studiossa

Oman kokemuksen perusteella voin sanoa, että keitraus studiossa on keitraajalle helpompaa, koska pysytään koko ajan paikoillaan ja ruoat voivat olla esillä koko ajan. Keitraajalla on hyvä olla niin sanottu keitrusnurkkaus, jossa keitraaja voi työskennellä sekä laittaa tarjoiltavat ruoat esille. Keitruksen kannalta parhaat keitrusolosuhteet on studiossa jos sen yhteydessä on keittiö. Keittiössä keitraajan on helppo valmistaa ruokia samalla, kun muut kuvaavat elokuvaa. Kameran käydessä on keitraajankin muistettava hiljaisuus samalla tavalla, kuin muidenkin. Keitraajan täytyy pitää huolta, ettei keittiön äänet kuulu, kun kuvataan.

Ollessani keitraajana huomasin, että studiossa kuvatessa ruokaa kuluu enemmän, koska ruokaa on käytännössä koko ajan tarjolla. Tuotannossa jossa työskentelin meni studiojaksolla ruokaa lähes kaksi kertaa enemmän, kuin lokaatiojaksolla. Jos verrataan studiossa tapahtuvaa keitruusta lokaatiossa tapahtuvaan keitrukseen on suurin ero ruoan menekissä. Studiossa kuvatessa kuvausryhmäläiset käyvät hakemassa useammin ruokapöydän antimia ja syövät samalla, kun tekevät töitä.

Kokemukseni studiossa tapahtuneesta keitruksesta oli niin sanotusti siitä helpoimmasta päästä. Studion yhteydessä oli keittiö, jota pelkästään keitraajat käyttivät. Keittiössä oli kaikki peruskodinkoneet ja välineet. Toimiessani studiojaksolla keitraajana, työskenteli kanssani yhtäaikaaisesti kaksi keitraajaa. Käytännössä vuorottelimme niin, että aamulla kaksi tuli töihin ja he valmisti aamupalan sekä hakivat lämpimän ruoan. Kolmas tuli töihin ruokatauon aikaan, jolloin toinen aamuvuoroon tulleista lähti kotiin. Töihin jäänyt aamuvuorolainen kertoi iltavuoroon tulleelle, kuinka päivä on sujunut ja onko iltaruokaan tullut muutoksia. Tämän jälkeen toinen aamuvuorolainen pääsi kotiin ja iltavuorolainen hoiti lopun kuvauspäivästä yksin. Toimivuuden ja jaksamisen kannalta tällainen työskentelytapa oli hyvä. Keitraajia on oltava vähintään kolme, jotta työtunnit eivät paisuisi liian pitkiksi.

### 6.3 Keitraus lokaatiossa

Jokainen haluaa nauttia ruoan lämpimänä, mutta erityisesti ulkona kuvatessa on tähän kiinnitettävä huomiota. Suomen talvi on kylmä ja tämä asettaa omat haasteensa keitraajalle. Kesällä tietyt ruoat ovat herkkiä lämmölle ja ruokien kylmäketju ei saa katketa tai muuten ne voivat pilaantua. Talvella ulkona kuvatta keitraajalla täytyy olla koko ajan tarjolla jotain lämmintä, jotta työryhmä pysyy lämpimänä.

Kuppikeitot jotka sekoitetaan kuumaan veteen, pelastavat monta tilannetta ja toimivat myös hyvinä kehon lämmittäjinä. Lisäksi tällaiset pussikeitot ovat helppoja ja nopeita välipaloja eivätkä vie keitraajalta aikaa. Ollessani keitraajana koin itsekkin talven vaikutuksen keitraukseen. Ongelmallista oli valita raaka-aineet aamupalaleipiin ja huomata, että ennakkoon suunnitellut raaka-aineet eivät tule kestäämään ulkona olevaa pakkasta. Esimerkiksi kasvisleivät tuottivat ongelmia, sillä vihannekset ovat herkkiä kylmälle (Ruokatieto Yhdistys ry 2013b).

Kokemukseni mukaan suosittelen leipien pakkaamista annospusseihin, sillä ne on helppo kuljettaa mukana ja syödä työn ohessa. Vaikka yksittäispakkaukset eivät ole ekologinen vaihtoehto, menee käytännöllisyys tässä ekologisuuden edelle. On olemassa ekologisia vaihtoehtoja, esimerkiksi leivät kannattaa pakata paperipusseihin muovisten annospussien sijaan. Paperipussit ovat ekologisesti kierrätettäviä (TT-Pak Oy 2013). Paperipusseihin on helppo kirjoittaa, jos esimerkiksi leipiä on tarjolla useita erilaisia. Pussin päälle voi merkitä, jos esimerkiksi olet tehnyt allergiasyistä jollekin työryhmän jäsenelle erilaisen leivän. Huomasin keitrausta tehdessä, että en voi muistaa ulkoa jokaisen leipäpussin sisältöä, koska vaihtoehtoina olivat aina vegaani-, kasvis- tai lihaleipä. Merkitseminen helpotti työtäni ja aikaa jäi muuhun.

Helpoin tapa kuljettaa tarjoiltavia ruokia ovat esimerkiksi styroksista valmistetut kylmälaukut. Kylmälaukuissa on helppo kuljettaa tarjoille tulevia ruokia ja lisäksi ne ovat kevyitä kantaa. Keitrusryhmä tarvitsee lokaatiossa työskennellessään oman auton liikkuakseen kuvauspaikalle. Auto on välttämätön liikkuvuuden ja

käytännöllisyyden takia. Silloin keitraaja ei ole riippuvainen muiden autokyydistä ja näin keitraajan on helpompi liikkua kuvauspaikalle. Työskennellessäni keitraajana käytössämme oli oma pakettiauto. Pakettiauto on keitraajille paras valinta, sillä keitraaja tarvitsee paljon tilaa tavaroille sekä ruoille. Tavalliseen henkilöautoon on lähes mahdotonta mahtuttaa kaikki keitraajille tarvittava.

Ulkona työskennellessä keitraajalla on hyvä olla käytössään pieni pöytä. Kokemani perusteella sanon, että pöydän on oltava sellainen mitä on helppo kuljettaa. Paras vaihtoehto on hankkia kevyt ja helposti kasaan taitettava pöytä. Pöydälle on hyvä asettaa termospullot, kupit, teepussit, sokerit, maito sekä tarjolle laitettavat ruoat. On mukavampaa, että tarjottavat ovat jonkinlaisen tason päällä eikä esimerkiksi maassa. Tämä tuo keittraukseen uskottavuutta sekä hygienian vuoksi tämä on välttämätöntä.

Keitraajan on hyvä muistaa, että tavaroiden järjestelmällinen pakkaaminen on erittäin tärkeää. Yleensä samassa paikassa kuvataan vain hetki ja tämän jälkeen kuvauspaikka voi vaihtua pitkän matkan päähän. Keitraaja on usein kuvauspaikan läheisyydessä keitraamassa yksin, joten hänen täytyy saada kuljetettua tavarat helposti ja nopeasti. Mukana keitraajalla on oltava kaikki tarpeellinen, mutta kaikki ylimääräinen ja turha on hyvä jättää pois.

Keitraajan on oltava koko ajan aikaa edellä ja hänen on tarkkailtava kuvaustilannetta tarkoin. Jos kuvausryhmä haluaa siirtyä seuraavaan kuvauspaikkaan, vaikka siirtyminen olisi aikataulun mukaan vasta puolen tunnin päästä, täytyy keitraajalla käytännössä olla tavarat jo pakattuna ja olla seuraavassa paikassa (McDonald 2004). Keitraajalla täytyy olla hyvä tilannetaju ja hänen on pystyttävä nopeisiin päätöksiin. Kuvauspaikalta tai sen läheisyydestä on työnantajan varattava työntekijöiden käyttöön tila oleskelua varten kuvaustaukojen aikana (Erytispalvelujen työnantajaliitto 2008). Tätä tilaa keitraaja voi käyttää ruoan valmistukseen sekä tilaa käytetään ruoan tarjoilu tilana. Useasti keitraajan kanssa samassa tilassa työskentelevät puvustajat ja maskeeraajat, joten tila täytyy jakaa usean eri työryhmän kanssa. Keitraajalle jäänyt tila on usein pieni, joten keitraajan täytyy miettiä tarkasti voiko hän tehdä joitakin ruoan esivalmisteluja esimerkiksi jo aikaisemmin.

## 7 Tulokset

Opinnäytetyötä tehdessä kävi ilmi, että elokuvakeitrauksessa on paljon kehitettävää. Kyselystä kävi ilmi, että harjoittelijoiden hyväksikäyttöä katsotaan pahalla. Useat tuotantoyhtiöt ovat käyttäneet harjoittelijoita hyväkseen säästääkseen keitruskustannuksissa. Tuottajien täytyy maksaa myös harjoittelijoille kohtuullista korvausta tehdystä työstä.

Kävi myös ilmi, että tuotantoyhtiöt eivät vaadi keitraajilta hygieniapassia, vaikka lain mukaan sellaista vaaditaan. Toisaalta elintarvikeviranomaiset ei ole tähän asti puuttuneet asiaan. Olen sitä mieltä, että jos he puuttuvat tähän, joutuisivat tuottajat kiinnittämään enemmän huomiota keitraajiin. Siksi myös ehdottamani matkailuopiskelijoiden palkkaus olisi oiva vaihtoehto. Matkailuopiskelijoilla on kaikilla hygieniapassi. Kun kaikki noudattaisivat tätä, parantuisi keitruksen tämänhetkinen tila huomattavasti.

Toinen säästämisen tapa on teettää keitrus liian pienillä työryhmällä. Liian pienillä työryhmillä teetetty työ johtaa keitraajien loppuun palamiseen. Keitruksista ei missään olosuhteissa saa teetättää yhdellä ihmisellä. Keitrus on liian iso työ tehtäväksi yksin. Keitraajien työryhmässä on oltava vähintään kolme, jotta työvuoroja voidaan porrastaa.

Opinnäytetyö on pienimuotoinen opas keitraajille ja tuottajille. Opinnäytetyö antaa keitraajalle hyvän pohjatiedon siitä, millä tavoin keitruksen voi tehdä. Opas antaa tuottajille realistisen käsityksen siitä, kuinka keitrusbudjetti lasketaan. Tästä tuottaja näkee, mistä budjetti koostuu ja hänen ei tarvitse arvailla budjetin suuruutta.



## 8 Pohdinta

Suomessa elokuvakeitrauksen suurin ongelma on raha. Tällä hetkellä elämme talouselämässä niukkoja aikoja. Varsinkin elokuva-alalla budjetit ovat pieniä ja rahallinen säästäminen hyvin yleistä. Tuotantoyhtiöt säästävät yleisesti ottaen aina samassa kohtaa, keitrauksessa. Tietysti säästämistä tehdään muissakin asioissa, mutta keitraus on yleisesti yksi niistä asioista mistä säästetään ensin. Toivon, että opinnäytetyöni antaa tuottajille ja keitrauksesta vastaaville henkilöille realistisen kuvan siitä, että keitrauksesta ei voi säästää loputtomiin. Keitrauksesta säästäminen on hieman kaksiteräinen miekka. Jos keitraus järjestetään huonosti, tulee kuvauksista raskaampi prosessi.

Keitrauksessa on vielä paljon kehitettävää. Tutkiessani elokuvakeitrausta tuotantoryhmän sisäisen jäsenen tekemänä tulin useasti tulokseen, että keitraajat ovat usein työharjoittelussa olevia medianomeja, mutta miksi. Tämä kävi ilmi myös kyselyistä. Tiedän, että harjoittelijat pääsevät usein avustaviin tehtäviin ja näin ollen esimerkiksi keitraajaksi. Medianomin koulutus ei vastaa keitraajan työtehtäviä. Kuitenkaan harjoittelijalla ei ole usein vaihtoehtoa kieltäytyä keitraajan työtehtävästä.

Kehitysideani keitrauksen parantamiseen on se, että tuottajien olisi hyvä ottaa yhteyttä ravitsemisalan opiskelijoihin. Heidän opiskeluunsa kuuluu keitraaminen, joten heillä on varmasti paljon annettavaa elokuvakeitraukselle. Heille ei opeteta varsinaisesti elokuvakeitrausta, mutta opetukseen kuuluu yleisluontoinen keitraus. En kuitenkaan näe siinä mitään estettä, sille etteivät he voisi toimia elokuvakeitraajina. Elokuvan kuvauksissa tapahtuvasta keitrauksesta on pääpiirteittäin helppo kertoa. Käytännössä ihmisen, joka tietää keitrauksesta pääkohdat, mutta tiedot elokuvakäytännöistä ovat puutteelliset, on asia helppo korjata pienellä ohjeistuksella. Heille täytyy kertoa hieman elokuvakäskytyksestä, rooleista, siitä kuinka kuvausrytmi etenee sekä mitä kuvauksissa tapahtuu. Näin he tietävät kuinka kuvauksissa toimitaan ja millä rytmillä keitraus tapahtuu.

Heitän nyt pallon tuottajille, mutta myös ravitsemisalan opiskelijoille. Tuottajat voisivat lähettää sähköposteja myös ravitsemisalan opiskelijoille. He tietävät keitraamisesta huomattavasti enemmän, kuin medianomiksi opiskelevat. Näin saadaan rakennettua kaikkia oikeasti opettava ja osaamista vastaava harjoittelu ja kokemus.

Keitraajan palkkaus on kysymys, joka minua eniten huolettaa. Suomessa on yleistä varsinkin elokuva-alalla opiskeleville, että harjoittelusta ei makseta palkkaa. Mielestäni tämä on väärin. Tiedän, että elokuvien budjetit ovat niukkoja, mutta se ei saa olla selitys jokaiseen asiaan. Opiskelija tulee usein toiselta paikkakunnalta harjoitteluun ja joutuu vuokraamaan uuden asunnon. Hän maksaa elämisen uudessa kaupungissa työharjoittelunsa aikana. Harjoittelijan palkka on noin 300-700 euroa kuukaudessa. 700 euroa kuukaudessa on vielä kohtuullinen korvaus harjoittelijalle, joka tekee kymmenentuntista päivää kahdenkymmenen päivän ajan.

Pienempää palkkaa ei harjoittelijoille tai varsinkaan oikeassa työsuhteessa olevalle henkilölle pitää maksaa. Tuotantotoimistojen on lopetettava keitraajien sekä harjoittelijoiden palkasta säästäminen. Mielestäni kaikkien työryhmän jäsenten palkkojen täytyy olla vähintäänkin kohtuullisia. Tietenkin valmistuneet ja monta vuotta alalla olleet saavat enemmän palkkaa, mutta myös harjoittelijoiden palkkaukseen on löydettävä järki. Jos tuotantoon palkataan harjoittelija, joka toimii keitraajana täytyy hänelle ehdottomasti maksaa kunnollista palkkaa. On hyvä muistaa, että keitraaja tekee erittäin pitkää päivää riippumatta siitä onko hän harjoittelija vai ei.

Kyselyistä ja keskusteluista kävi myös ilmi, että päätoiminen elokuvakeitraus ei kannata. Tämä johtuu siitä, että elokuvan kuvaukset jaksottuvat tiettyihin vuodenaikoihin, joten työtä ei ole koko vuodeksi. Ongelma voidaan ratkaista sillä, että tuotantoyhtiöt panostavat keitraukseen. Tällöin elokuva-alalle voi tulla kokopäiväisiä keitraajia, jotka työskentelevät useassa tuotannossa lähes ympäri vuoden.

Keittraukseen satsaaminen ja jollakin tasolla asenteen muuttaminen vaatii järeitä toimenpiteitä. Keittraus ei saa olla se pakollinen työryhmä, joka täytyy palkata, jotta muu työryhmä pysyy töissä mahdollisimman virkeinä. Keittrauksen järjestämisestä täytyy tulla mieluista ja sen panostamiseen täytyy oikeasti uskoa. Meidän kaikkien on kuitenkin syötävä. Mieluiten syömme hyvää ja terveellistä ruokaa johon tarvitaan rahaa.

Hyvän keittraajan ominaisuuksia ovat ehdottomasti kärsivällisyys ja nopean reaktiokyky. Keittraajan on pystyttävä luoviin ratkaisuihin, jotta keittraus pysyy monipuolisena. Keittraajan pitää tarjoilla jotakin erilaista, kuin aikaisemmin. Tällä vältytään siltä, etteivät tarjoiltavat ruoat ole päivittäin samanlaisia. Keittraajan on myös pystyttävä nopeasti luoviin ratkaisuihin, jos esimerkiksi joku tuote loppuu ja sitä ei ole riittänyt kaikkiin tarjoiltaviin annoksiin.

Keittraajan täytyy olla myös hyvässä fyysisessä kunnossa, koska keittraustarvikkeiden kantaminen paikasta toiseen on raskasta. Keittraaja kantaa ensin aamulla kaikki tavarat autoon ja sen jälkeen hän kantaa autosta tavaraa kuvauspaikalle. Kantaminen on päivittäistä, koska kuvauspaikat vaihtuvat useasti. Keittraajan on kannettava muun muassa ruokaa, termospulloja, pullovettä, keittrauspöytä. Kannettavaa tulee yhden kuvauspäivän aikana paljon ja tavaraa täytyy kantaa myös nopeasti, sillä aikataulussa on pysyttävä.

”Hyvä tuottaja, ole edelläkävijä ja ota enemmän vastuuta keittrauksen parantamisesta. Maksa keittraajille kohtuullista palkkaa, äläkä hae säästöjä esimerkiksi harjoittelijoiden palkatta työskentelemisellä. Ole tuottaja, joka haluaa tarjota työryhmälle hyvää ja ravitsevaa ruokaa ja huolehdi, että keittrausbudjetti on riittävä. Muista, että keittrauksesta säästäminen on turhaa ja se ei hyödytä ketään. Kuitenkin puhutaan sadoista euroista joka on pieniosa kokonaisbudjetista. Huolehdi, että annat omalta osalta kaiken tuen keittraajille.”

Lähdin tekemään opinnäytetyötä lisätäkseen tietoa elokuvakeittrauksesta. Tulevaisuudessa en tähtää keittraustehtäviin vaan näen itseni tuotannollisissa tehtävissä. Koen, että varsinkin tuottajaksi haluavien ihmisten on tiedettävä keittrauksesta paljon. Haluan laajentaa tietämystäni aiheesta sekä tarjota yhteen paikkaan koottua tietoa elokuvakeittrauksesta. Opinnäytetyöni toimii pienimuotoise-

na oppaana elokuvakeitrauksen saloihin. Uskon, että opinnäytetyöstäni on hyötyä niin keitraajille kuin tuottajille. Uskon, että onnistuin tavoitteissani.

## Lähdeluettelo

- August, J. 2003. Craft Service.  
<http://johnaugust.com/2003/craft-service>. 1.7.2013.
- Coutts, D. 2007. Tosh nosh too posh—won't wash so kidbosh. Onfilm.  
 Crozier, S., Preston, A., Hurts, J., Payne, M., Mann, J., Hainly, L. & Miller, D. 2011. Cacao seeds are a "Super Fruit": A comparative analysis of various fruit powders and products. 10.9.2013.  
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/sites/ppmc/articles/PMC3038885/>.  
 10.9.2013.
- Elintarviketurvallisuusvirasto Evira. 2013. Hygieniaosaaminen.  
<http://www.evira.fi/portal/fi/elintarvikkeet/hygieniaosaaminen/>.  
 10.9.2013
- Erityispalvelujen työnantajaliitto. 2008. 23 § Kuvauspaikka ja työpaikkaruokailu.  
[http://ek2.ek.fi/extranet/erityispalvelujen\\_tyonantajaliitto/elokuva\\_a/elokuva\\_ja\\_tv\\_tuotantoTES/23.php](http://ek2.ek.fi/extranet/erityispalvelujen_tyonantajaliitto/elokuva_a/elokuva_ja_tv_tuotantoTES/23.php). 23.9.2013.
- Hicks, C. 2012. Craft service and catering: it's important.  
<http://howtofilmschool.com/craft-services-and-catering/>. 2.8.2013.
- Hytti, J. 2005. Teatterituottajan opas. Helsinki: Like Kustannus Oy, 63.  
 2.8.2013.
- Jacobson, E. 2007. Variety, Enjoy & Endure. Daily.
- James, A. 2006. Craft services let crews eat cake. Variety French.
- Kurki, N. 2005. Hyvä, paha sokeri.  
[http://yle.fi/vintti/yle.fi/genreportaalit/portaali986.html?genre=terveys&osannimi=hyvaolo\\_ruokajaterve&jutunid=4987](http://yle.fi/vintti/yle.fi/genreportaalit/portaali986.html?genre=terveys&osannimi=hyvaolo_ruokajaterve&jutunid=4987). 12.8.2013.
- Laakkonen, S. 2013. Ravitsevan ravinnon lähellä.  
<http://t-kutsut.blogspot.fi/2013/02/ravitsevan-ravinnon-lahteilla.html>.  
 24.6.2013.
- Laatikainen, R. 2013. Kaakaota terveyden vuoksi.  
<http://www.pronutritionist.net/kaakaota-terveyden-vuoksi/>  
 10.9.2013.
- Laitinen, K., Raike, A. & Viikari, T. 1990a. Catering, muonitus, ateriapalvelu.  
<http://elokuvantaju.uiah.fi/oppimateriaali/tuotanto/catering.jsp>.  
 9.9.2013
- Laitinen, K., Raike, A. & Viikari, T. 1990b. Toimenkuvat.  
<http://elokuvantaju.uiah.fi/oppimateriaali/tuotanto/artikkelit/toimenkuvat.jsp>. 10.9.2013.
- Laitinen, M. & Keskinen, M. 2011. Verohallinnon päätös vuodelta 2012 toimitetavassa verotuksessa noudatettavista luontoisetujen laskentaperusteista, Ravintoetu 11§.  
[http://www.vero.fi/fiFI/Syventavat\\_veroohjeet/Ennakkoperinta/Verohallinnon\\_paatost\\_vuodelta\\_2012\\_toimi](http://www.vero.fi/fiFI/Syventavat_veroohjeet/Ennakkoperinta/Verohallinnon_paatost_vuodelta_2012_toimi) (19141). 23.9.2013.
- Lampi, R., Laurila, A. & Pekkala M.L. 2012. Ruokapalvelut työnä.  
 Helsinki: Sanoma Pro, 9-36.
- LaPorte, N. 2005. You are where you eat. Variety.
- Linna, V. 1986. Tuntematon sotilas, Porvoo: WSOY, 21.
- Opetushallitus. 2013. Budjettien suunnittelu ja budjetointimenetelmät. Etälukio.

- Rajala, E. 2011. Aki Kaurismäki: Tämä on elokuvantekijän pahin virhe. Voice:n verkkohaastattelu 3.9.2013.  
<http://www.voice.fi/viihde/aki-kaurismaki-tama-on-elokuvantekijan-pahinvirhe/2/29536>. 1.7.2013.
- Rautio, P. 2009. Verensokeri tasapainoon.  
<http://www.voihyvin.fi/artikkeli/verensokeri-tasapainoon>. 10.9.2013.
- Rekiaro, I. & Robinson, D. 1999. Suomi Englanti Suomi Sanakirja.  
 Jyväskylä: Gummerus, 445.
- Ruokatieto Yhdistys ry 2013a. Aamiainen lataa lapsen päivään.  
<http://www.ruokatieto.fi/uutiset/aamiainen-lataa-lapsen-paivaan>. 23.9.2013.
- Ruokatieto Yhdistys ry 2013b. Vihannekset.  
<http://www.ruokatieto.fi/ruokakasvatus/ruokaketju-ruuan-matka-pellolta-poytaan/elintarviketeollisuus/elintarvikkeiden-valmistus/vihannekset>. 23.9.2013.
- Saveljeff, A. 2013. Miten pitkä voi työpäivä olla?  
<http://www.teme.fi/usein-kysyttya.html#.Uk8TOCgf9P0>. 4.10.2013.
- Savolainen, P. & Vehviläinen, P. 2002. Freelancerin opas. Helsinki: Suomen Journalistiliitto ry, 38-41.
- Shutan, B. 2004. Craft services caters to changing tastes. Daily Variety. TT-Pak Oy, Paperipussien ja käärepapereiden valmistusta.  
<http://www.tt-pak.fi/> 27.8.2013.
- Ussa, E. 2012. Artikkel: Kivennäisvettä helteen kyytipojaksi.  
<http://www.mynewsdesk.com/fi/panimoliitto/news/artikkeli-kivennaeisvettae-helteen-kyytipojaksi-53457>. 8.11.2013.
- Vinna, V. 2012. Päivä elokuva-avustajana.  
<http://vivivinna.blogspot.fi/2012/04/paiva-elokuva-avustajana.html>. 10.9.2013.
- Winkler, J. 2013. There will be food.  
[www.austinchronicle.com/screens/2013-06-14/there-will-be-food](http://www.austinchronicle.com/screens/2013-06-14/there-will-be-food). 2.8.2013.
- Ylönen, A. 2013. Vegaani ei lounasta helpolla. Uljas, 14.

## Muut lähteet

- Hirvonen, A. 2013. Kysely.
- Karukoski, D. 2013. Nauhoitettu haastattelu 11.10.2013.
- Lumme, E. 2013. Kysely.
- Mäkinen, T.M. 2013. Kysely.
- Nimetön 1, 2013. Kysely.
- Nimetön 2, 2013. Kysely.
- Nimetön 3, 2013. Kysely.

## **Keitraajana työskennelleiden kyselyn kysymykset**

1. Nimesi?

2. Mikä on sinun kokemuksesi keitraaja toimimisesta?

3. Millainen on mielestäsi sopiva päiväbudjetti pitkän elokuvan kuvauksiin?

Perustele

4. Kuinka lämpimän ruoan ja muun keittrauksen osuus on jakautunut budjetissa, kun vertaillet viimeisintä tuotantoa jossa olet työskennellyt keitraajana ja aikaisempia keitraustehtäviäsi?

5. Millainen merkitys ruokasponsoreilla on keittraukseen?

6. Kuinka otat allergikot huomioon keittrauksessa?

Kala-, pähkinä-, maito-allergiat ym.

7. Mitkä ovat keittraukseen liittyvät suurimmat käytännön haasteet ja ongelmat?

Perustele

8. Miten keittraus käytännöt ovat muuttuneet keittraus urasi aikana?

Perustele

9. Millaisia parannusehdotuksia sinulla kokemuksesi perusteella on antaa tuottajille keittrauksesta?

## **Tuotantotehtävissä työskentelevien kyselyn kysymykset**

1. Nimesi ja tämänhetkinen työnkuvasi?
2. Millainen osuus kokonaisbudjetista päättyy keittraukseen ?
3. Millä tavoin keittraus hoidetaan tuotantoyhtiössä nykyisin?
4. Millä tavoin keittraus on hoidettu tuotantoyhtiössänne aikaisemmin?
5. Millainen työsopimus keittraajien kanssa tehdään?
6. Toimivatko työharjoittelijat keittraajina tuotannoissanne?  
Jos vastasit kyllä. Minkä alan opiskelijoita he ovat olleet?
7. Mikä merkitys toimivalla keittrauksella on kuvausten aikana?

Anna esimerkki

8. Millaisia ongelmia keittraukseen on tuotannon näkökulmasta liittynyt?

Anna esimerkki

9. Millainen merkitys keittrauksella on elokuvan lopputuloksen kannalta?
10. Millaisia yhteistyökumppaneita viimeisimmässä tuotannossa keittraajalle hankittiin ja millaiset olivat kokemukset?
11. Oletko toiminut itse keittraajana pitkän elokuvan kuvauksissa?  
Milloin ja millainen se oli kokemuksena?
12. Kuinka elokuva keittrausta pitäisi mielestäsi kehittää?